

# ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAFICA

Editor: G. WOLF

---

*E 530/1963*

## **Me'udana — Neuguinea (Normanby-Island)**

**Zubereiten von Sagospeisen**

Mit 5 Abbildungen

GÖTTINGEN 1965

---

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Der Film ist ein Forschungsdokument und wurde zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht  
Länge der Kopie (16-mm-Stummfilm, schwarz-weiß): 118 m  
Vorfürhdauer: 11 Min. — Vorführgeschwindigkeit: 24 B/s

Die in Kelelogeya gewonnene und konservierte Sagostärke wird im Weiler Liahane mit Kokoschabsel gemengt; durch Rösten entstehen Sagofladen oder -kuchen (*labia e'esumana*). Der in Stücke geschnittene Fladen kann durch Kochen in Kokosmilch zu einem breiartigen Sagogericht (*labia mononana*) weiterverarbeitet werden. Beide Arten der Nahrungszubereitung sind den Männern vorbehalten.

Die Aufnahme des Films erfolgte im Jahre 1962 mit Unterstützung der Deutschen Forschungsgemeinschaft durch  
Dr. E. SCHLESIER, Institut für Völkerkunde der Universität  
Göttingen (Direktor: Prof. Dr. G. SPANNAUS)  
Bearbeitet und veröffentlicht durch  
das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen  
(Direktor: Dr.-Ing. G. WOLF)  
Sachbearbeitung: Dr. W. RUTZ  
Begleitveröffentlichung: Prof. Dr. E. SCHLESIER, Direktor des  
Museums für Völkerkunde und Vorgeschichte der Universität  
Hamburg

# Me'udana — Neuguinea (Normanby-Insel)

## Zubereiten von Sagospeisen

E. SCHLESIER. Hamburg

### Allgemeine Vorbemerkungen

#### 1.

Normanby ist die südlichste Insel im d'Entrecasteaux-Archipel (Milne-Bay-District), der Neuguinea im Südosten vorgelagert ist. Im Südosten der Insel liegt das Prevost-Gebirge; Me'udana ist einer der Höhenzüge dieses Gebirges. Das Bergland von Me'udana wird durch die Flüsse Moraha und Ipuwar begrenzt; der 600 m bis 700 m hohe Gebirgskamm zieht sich von Süden nach Norden, wo er im Sipupu-Distrikt steil zur Küste abfällt (vgl. Kartenskizze, Abb. 1).

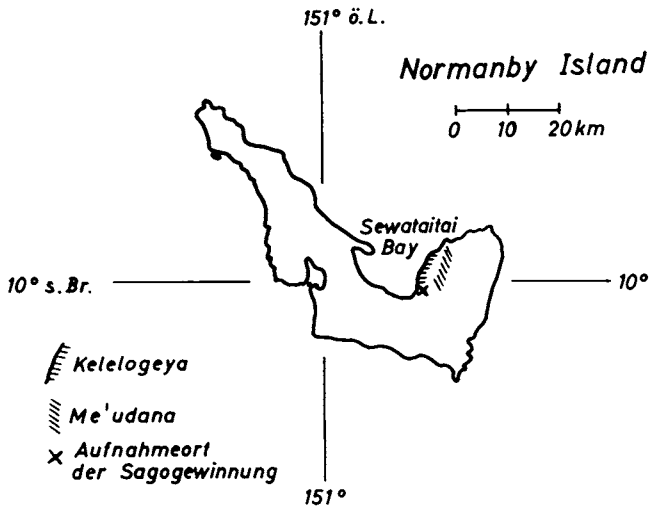


Abb. 1. Gebiet der Filmaufnahmen in Normanby-Insel

Der Weiler Liahane befindet sich im südlichen Me'udana nahe der Abzweigung des Pfades, der nach Kelelogeya führt. Dieser Distrikt liegt an der Ostseite der Sewataitai Bay. Hier war der nunmehr zu Speisen zubereitete Sago gewonnen worden.

Die Weiler der etwa 400 Einwohner von Me'udana liegen an den breiteren Stellen des Gratweges oder auf natürlichen Verebnungen an den Bergflanken. An den Hängen werden auch die Pflanzungen im Brandrodungsfeldbau angelegt. Die wichtigsten Anbaupflanzen sind Yams, Taro, Batate, Tapioka, Zuckerrohr, Banane, Betel- und Kokospalme.

Liahane wird — wie es meist der Fall ist — von den Angehörigen einer Matrilineage (*susu*) bewohnt. Über diese durch gemeinsame Abkunft geprägten Gruppen hinaus kann ganz Me'udana als ein ethnisch und sprachlich relativ einheitliches Gebiet angesehen werden. Wenn auch das Wir-Bewußtsein in erster Linie eine *susu* vereinigt, so erschien es doch berechtigt, jene größere ethnische Einheit in den Haupttitel des Films zu setzen. (Ganz Normanby ist ein Teil jener Kulturprovinz, für die die Bezeichnung „Südlicher Massim-Bezirk“ eingeführt worden ist.)

## 2.

Die Sagopalme (Metroxylon) gedeiht im Süßwassersumpf und kommt in Neuguinea sowohl in Küstengebieten vor als auch auf sumpfigen Alluvialböden des Hinterlandes, in Fluß- und Stromniederungen, an den Ufern der Seen usw., an günstigen Stellen bis in Höhen von mehr als 1000 m.

„Um Blüten und Früchte bilden zu können, sammelt die Sagopalme in ihrem Stamme eine große Menge Stärke als Baumaterial an, das dann, wenn nach langen Jahren die Blütezeit gekommen ist, verbraucht wird, so daß nach der Fruchtbildung der Stamm hohl und für die Sagogewinnung ganz wertlos wird. Die Palme vegetiert noch einige Jahre und stirbt dann im Alter von 20 bis 30 Jahren ab“ [1]. Zum richtigen Zeitpunkt — also kurz vor der Blüte, wenn sich im Stamm ein Maximum an Stärke befindet — wird die Palme gefällt, die Rindenschicht abgehoben und das Mark ausgehämert, aus dem dann durch Kneten des Marks unter Zuhilfenahme von Wasser und eines Pflanzenfasersiebs, das die groben Teile des Marks zurückhält, die Stärke ausgeschwemmt wird.

Sagostärke ist in vielen Teilen Neuguineas ein wichtiges, oft ein Hauptnahrungsmittel [2]. Die damit zusammenhängenden wirtschaftsethnologischen und siedlungsgeschichtlichen Fragen sind an anderer Stelle behandelt worden [3].

Auf Normanby-Insel trifft man die Sagopalme<sup>1)</sup> in kleineren oder größeren Beständen sehr häufig in küstennahen Gebieten an, vor allem

<sup>1)</sup> Meist als *labia* oder *rabia* bezeichnet.

an der Sewataitai Bay. Kleine Sagohaine finden sich hin und wieder an den Flüssen, die in den Tälern des Prevost-Gebirges nordwärts fließen, und einzelne Sagopalmen bemerkt man auch an den Berghängen, wo Gebirgsbäche für ausreichende Feuchtigkeit sorgen. Die Eingeborenen an der Küste und im Bergland schätzen den Sago gleichermaßen, und durch persönliche Freundschaften oder Heiratsbeziehungen mit Familien und Weilern an der Küste ist es auch den Bergbewohnern im allgemeinen möglich, sich auf dem Tauschwege Sago zu beschaffen.

Die Sagogewinnung ist zwar das ganze Jahr über möglich, konzentriert sich aber auf die Monate Februar bis April, wenn die Yamspflanzungen bestellt sind und somit ausreichend Zeit für andere Arbeiten zur Verfügung steht, wenn andererseits eine Knappheit an Knollenfrüchten bis zur Yamsernte im Juli auftreten kann. Sago ist aber keineswegs nur Ersatznahrung. Man isst ihn sehr gern, und Bündel konservierter Sagostärke sind im festlichen Geschenkverkehr der Weiler untereinander stets willkommen.

Sagostärke wird im Gebiet von Me'udana und Kelelogeya auf mehrfache Weise zu Speisen bereitet, von denen der Film die beiden wichtigsten Arten zeigt. Von den möglichen Einteilungen sei folgende gewählt: A) Speisen, die aus frischem Sago während und am Abschluß der Sagogewinnung bereitet werden; B) Speisen, die aus konservierten Sago Bündeln bereitet werden.

A. Bereits während der Sagogewinnung werden schiffchenartige Behälter (*luluta*) aus Kokosbast in den Rindentrog gelegt, in denen sich etwas Sagostärke ansammelt. Bei Bedarf werden sie aus dem Trog herausgenommen. Der Sago wird mit geraspelttem Kokossamenfleisch vermengt und in gefaltete Blätter gefüllt. Diese werden verschmürt und etwa 30 Minuten lang im Feuer geröstet. Vor dem Essen schabt man die verkohlten Blattreste ab. Diese Zubereitungsart ist eine Variante des „gerösteten Sago“, *labia e'esumána* (s. u.), und wurde in Verbindung mit der Sagogewinnung in Kelelogeya gefilmt und beschrieben [4].

Wenn am Ende der Sagogewinnung die angetrocknete Sagostärke aus dem Rindentrog gelöst worden ist, bleiben Stärkereste in dem Trog, die mit einer Muschelschale zusammengeschabt werden [4], aber keinesfalls mit eingebündelt und konserviert werden dürfen. Man bereitet sie für eine Abschlußmahlzeit zu. Im November 1961 geschah dies auf die eben beschriebene Art *e'esumána*, und man aß auch Yams und Fisch dazu. Im April 1962 wurde dieses Schabsel zu einer Mahlzeit *galaóla* zubereitet. Mit *gala* bezeichnet man die faserigen Teile des Rindentroges, die beim Ausschaben der letzten Sagostärke mit abgehoben werden (wegen dieser Bestandteile des Stärkerestes wird er nie konserviert); *óla* bedeutet „zusammenkratzen“. Im engeren Sinne ist *galaóla* jener zusammengeschabte, faserige Teile enthaltende Rest

Sagostärke, im weiteren Sinne die folgendermaßen zubereitete Abschlußmahlzeit für die Helfer bei der Sagogewinnung: Es wird geschälter und in Stücke geschnittener Yams in einen mit Blättern ausgelegten Kochtopf mit heißem Wasser getan. Der Rest Sagostärke wird mit Kokoschabbel vermengt (*chinisa*) und in Blättern verpackt auf den Yams gelegt, unter Umständen zusammen mit Früchten wie *pawpaw*. Der Topf wird zum Kochen mit Blättern abgedeckt. Später werden die Sago-päckchen herausgenommen, von ihrer Blätterhülle befreit, erneut in

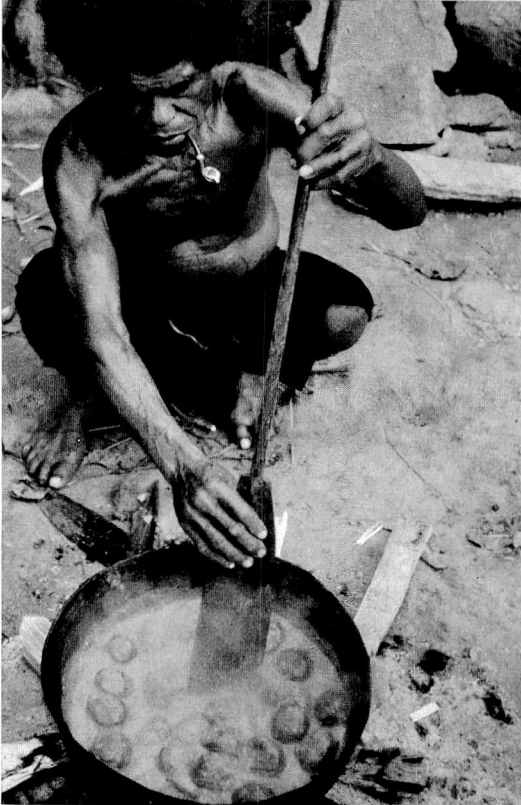


Abb. 2. Bereiten von *labia monamonana*

den Kochtopf getan, und darüber wird Kokosmilch (*tamu*, Saft des geraspelten und ausgepreßten Kokossamenfleisches) gegeben. Die gekochten Sagostücke sind wurst- oder schnitzelartig, außen bräunlichweiß und gallertartig, innen weiß. — Auch konservierter Sago wird so gekocht, heißt dann aber nicht *galaóóla*, sondern *e'ebuána*.

B. Konservierter Sago wird in sechs verschiedenen Arten zubereitet: Er wird auf die eben beschriebene Weise als *labia e'ebuána* (von Männern und Frauen) gekocht; als *labia uwa'wvalina* auf heißen Steinen im Erdofen (*uwala*) oder in einem über der Erde errichteten Gestell, das mit Blättern ausgelegt wird und in der Funktion dem Erdofen ähnlich ist, (nur von Männern) gedünstet; als *labia e'esumána* entweder (von Männern und Frauen) in Blätterpackung (s. o.) oder in Baumrinde verpackt (nur von Männern) geröstet. Diese letztgenannte Variante des Sagoröstens und die Weiterverarbeitung solcher Sagofladen zur *labia monamonana*, die ebenfalls nur dem Manne vorbehalten ist, zeigt der Film. Seltener wird *labia monamonana* aus Sagostärke hergestellt, die, mit Kokoschabsel vermischt, zu eigroßen Klößchen geformt und in Kokosmilch gekocht wird (vgl. Abb. 2).

### 3.

Der Film entstand am Vormittag des 11. Mai 1962 in Liahane. Tags zuvor war ich darauf aufmerksam gemacht worden, daß die am 28. April in Kelelogeya konservierten Sagobündel [4], von denen einige nach Me'udana mitgenommen und dort in einem Hause aufbewahrt wurden (vgl. Abb. 3), bereits stark von Ameisen befallen seien<sup>1)</sup>. Es sei besser,



Abb. 3. Aufbewahrung von Bündeln mit konservierter Sagostärke

den Sago nun bald zu verarbeiten. Der Sago muß eigentlich viel länger haltbar sein. Offensichtlich war die Konservierung, d. h. der Entzug der Feuchtigkeit, ungenügend gewesen.

Die beiden Männer sind TAUHEDERI aus Liahane und TAUDIWOYA aus dem nahen Weiler E'eluwaya.

<sup>1)</sup> Das bestätigte sich beim Öffnen der Bündel (im Film nicht deutlich genug zu erkennen). Der Sago roch auch unangenehm sauer, war aber keineswegs verdorben.

Das Wetter war sonnig, aber so heiß, daß nur im Schatten der Bäume gearbeitet werden konnte. Wegen des fortwährenden Einfalls von Sonnenstrahlen waren jedoch die Belichtungsverhältnisse nicht sehr günstig.

Es wurden vier Tageslichtpackungen (insges. 120 m) Adox N 17 Schwarz-weiß-Negativfilm (16 mm) verwendet. Gefilmt wurde mit einer Bolex H 16 mit einer Frequenz von 24 Bildern je Sekunde.



Abb. 4. Bereiten von  
*labia e'esumana*

### Filminhalt

#### *Rösten von Sago zu Fladen (labia e'esumana)*<sup>1)</sup>

Die Männer bringen zwei Bündel Sago, Kokosnüsse und Holzschalen an einen schattigen Platz, der gern zur Speisenbereitung benutzt wurde.

<sup>1)</sup> Die *Kursiv*-Überschriften entsprechen den Zwischentiteln im Film.



Die Bündel werden geöffnet (vgl. Fußnote 1, S. 7), die Sagoklumpen auf je eine *gaiba*-Holzschale<sup>1)</sup> getan und halbiert. Je eine Hälfte wird am gleichen, die andere erst am nächsten Tage verarbeitet. Es wird Kokoschabsel bereitet und mit dem Sago vermengt. Aus einer Wasserflasche aus Kokoschale<sup>2)</sup> wird etwas Wasser darauf gegeben, alles erneut durchgeknetet und diese Masse dann in die obere oder untere Hälfte zweier vorbereiteter, mit je einem großen Blatt (aus dem Busch oder Bananenblatt) ausgelegter Rindenbahnen (*wohu*) hineingedrückt und gleichmäßig verteilt (vgl. Abb. 4). Die *wohu* (Blatt und Rinde) werden über dem Sagoteig zusammengeklappt und an den Seiten zwischen je zwei Stöcke geklemmt, die zusammengeschnürt werden. Während der Zubereitung nennt man den Sagofladen *labia hehewohuna*<sup>3)</sup>.

Es wird Holz geschlagen und ein starkes Feuer entfacht, das man aber erst etwas niederbrennen läßt. Allzu große Hitze sei nicht gut. Die erste *wohu* kommt aufs Feuer, sie wird zweimal gewendet: nach 25 Minuten nimmt man sie vom Feuer, öffnet sie und prüft den Sagofladen. Er ist gut gelungen. Die zweite *wohu* wird genauso behandelt. Man läßt die erste *wohu* etwas abkühlen, öffnet sie ganz und löst den Fladen mit den Händen vom Blatt, solange er noch heiß ist, legt ihn aber wieder in die *wohu* zurück, die zusammengeklappt auf einer (in anderem Zusammenhang gebauten) Plattform abgelegt wird. Das geschieht später auch mit der zweiten *wohu*.

Damit ist der in der *wohu* bereitete *labia e'esumána* fertig. Man ißt diesen braungerösteten Sago, in kuchenartige Streifen geschnitten, sehr gern. Zugleich ist er Ausgangsprodukt für eine andere Sagospise.

### Weiterverarbeitung von Sagofladen zu *labia monamonana*

Es wird wieder Kokossamenfleisch geraspelt und über zwei Kochtöpfen<sup>4)</sup> ausgepreßt. Dazu wird etwas Wasser gegeben. Durch weiteres Kneten wird die Kokosmilch (*tamu*) vollständig aus dem Schabsel gelöst. Dieses holt man danach mit einem Seiher aus den Töpfen heraus, die nun aufs Feuer gebracht werden.

Mittlerweile werden die Sagofladen in den *wohu* zu schmalen Streifen und diese zu kleinen Stücken geschnitten, von denen TAUHEDERI einige

<sup>1)</sup> Vgl. Die *gaiba*-Schalen Oz 3257 bis 3260 im Institut für Völkerkunde der Universität Göttingen.

<sup>2)</sup> Vgl. die Wasserflasche (*bwasi*) Oz. 3267 im Institut für Völkerkunde der Universität Göttingen.

<sup>3)</sup> *wohu* = die solcherart benutzte Baumrinde; *hehe* = *e'e* = Passivpräfix.

<sup>4)</sup> Vgl. die Kochtöpfe (*walata*) Oz. 3261 und 3262 im Institut für Völkerkunde der Universität Göttingen. Auf Normanby-Inland gibt es keine Töpfe, alle Töpfe werden eingehandelt, besonders von Wale Island in den Louisiaden her.

ißt. Die Stücke werden auf beide Töpfe mit dem inzwischen kochenden *tamu* verteilt und unter ständigem, vorsichtigem Rühren mit dem großen Sago-Rührlöffel (vgl. Abb. 5)<sup>1)</sup> etwa 30 Minuten lang gekocht. Der Inhalt der Töpfe dickt zunehmend ein. Das *tamu* wird völlig von den Sagostücken aufgenommen, die keineswegs zu einem Brei zerkochen. Sie werden mit einer Kokostasse<sup>2)</sup> aus dem Topf geholt und als beliebte Mahlzeit auf einer *gaiba*-Holzschale aufgetragen.

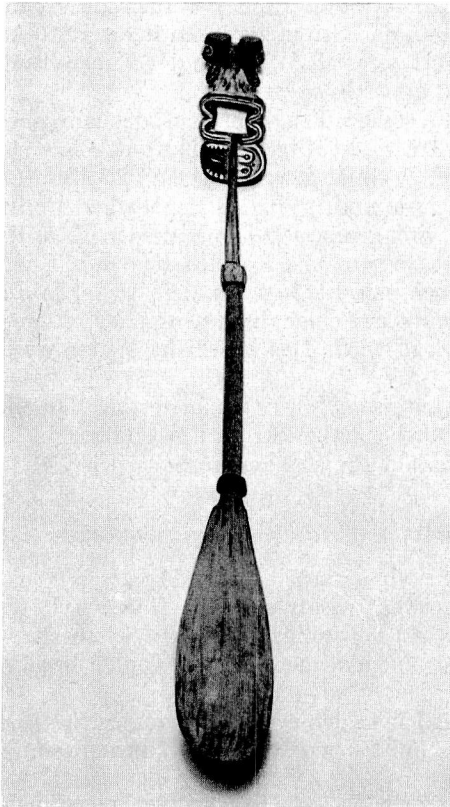


Abb. 5.  
Sago-Rührlöffel der Kelelogeya  
(Oz. 3250, Institut für Völkerkunde der Univ. Göttingen)

<sup>1)</sup> Vgl. die Sago-Rührlöffel (*penama*) Oz. 3244 und Oz. 3248 bis 3250 von Normanby und Fergusson im Institut für Völkerkunde der Universität Göttingen. Ihr Griffende ist meist ornamentiert und bemalt, sie sind zwischen 52 cm und 137 cm lang (vgl. Abb. 5).

<sup>2)</sup> Vgl. die Kokostassen bzw. -trinkschalen (*ehiga*) Oz. 3263 bis 3265 im Institut für Völkerkunde der Universität Göttingen.

### Literatur

- [1] SPRECHER von BERNEGG, A., Tropische und subtropische Weltwirtschaftspflanzen. Teil I, Stuttgart 1929, S. 291.
- [2] BARRAU, J., Subsistence Agriculture in Melanesia. Bernice P. Bishop Museum Bull. 219, Honolulu 1958, S. 35ff.
- [3] SCHLESIER, E., Zum Problem einer Sago-verwertenden Kulturgeschichte auf Neuguinea. Z. Ethnol. 86/2 (1961), S. 224 ff.
- [4] SCHLESIER, E., Begleitveröffentlichung zu: Kelelogeya — Neuguinea (Normanby-Insel) — Sagogewinnung. Film E 529 der ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAFICA. Göttingen 1965.